



## QUEST COAST

QUEST COAST ROUGE *Vin de France / Grolleau*

**Cépage :** 100% Grolleau

**Sol :** sol sableux très peu profond avec affleurement de schiste

**Age de la vigne :** 20 ans

**Culture :** taille en cordon de Royat, ébourgeonnage puis effeuillage au printemps. Travail du sol et du cavaillon tous les rangs. Ce labour, favorise l'enracinement en profondeur de la vigne qui résiste par là même mieux aux excès et aux manques d'eau.

**Vendanges :** manuelle en cagette de 12 kg ajourée. Nous effectuons un tri négatif quelque jours avant la vendange en ne laissant que les grappes parfaitement saines ce qui représente en 2016 environ 70% du volume. La vigne concentre alors pleinement son énergie dans la récolte encore sur pied.

**Vinification :** macération courte, décuvage avant fin de fermentation alcoolique et entonnage en barrique pour la fin de la fermentation alcoolique. Puis élevage de 5 mois.

**Dégustation :** Robe rouge intense. Nez avec des notes d'épices et de poivre. Bouche souple et gourmande, finale onctueuse sur notes de petits fruits noirs.

**Mariages Culinaires :** côte de bœuf, veau aux olives, ratatouille, fromages de pays.



Agriculture France  
FR-BIO-01

*fiefnoir.com*



contact@fiefnoir.com / 02 41 44 40 36  
6 bis, rue du Bon Repos, 49 750 Saint Lambert du Lattay